

«KAPSTÄDTER SIND LEBENSFROH»

«THE PEOPLE OF CAPE TOWN ARE FULL OF VITALITY»

Fabian Häfeli, 33, arbeitet als Food-Fotograf in Zürich. Während eines längeren Aufenthalts in Kapstadt fotografierte er in lokalen Küchen.

Fabian Häfeli, 33, works as a food-photographer in Zurich. During an extended stay in Cape Town, he photographed the local kitchens.

RAMONA THOMMEN (interview)



FABIAN HÄFELI, INWIEFERN UNTERSCHIEDET SICH DIE KULINARIK VON KAPSTADT VON DER HIESIGEN?

Südafrika lebt von Gegensätzen: Die Restaurants der Spitzengastronomie befinden sich in der Innenstadt und könnten genauso gut in einer anderen Grossstadt liegen. Und dann gibt es diejenigen in den Townships, in denen alles ganz anders läuft ...

WESHALB?

Meist gibt es um die Ecke eine Metzgerei, in der man sich ein Stück Fleisch kauft. Dieses bringt man ins Restaurant, wo es grilliert wird. Der Chef notiert, welches Stück man mitgebracht hat. Und nach etwa zehn Minuten holt man es ab und isst es vor der Küche, wo Tische und Stühle stehen. Da sitzen vielleicht 80 andere Leute, die ebenfalls ihr Fleisch vom Metzger verspeisen. Das können Stücke sein, wie wir sie in der Schweiz essen.

Aber auch Teile von Wombats, Zebras und Gnus sind sehr beliebt.

WIE HABEN SIE DIE EINHEIMISCHEN ERLEBT?

Die Kapstädter sind lebensfroh und hilfsbereit. Aber sie verlangen eine Gegenleistung dafür. Ich wollte beispielsweise den Koch des besagten Township-Restaurants fotografieren. Er meinte, er sei professionell und wolle deshalb als Honorar eine Flasche Wasser. Ich brachte ihm drei – und durfte dafür abdrücken.

WIE REAGIERTEN DIE LEUTE SONST AUF IHRE KAMERA?

Meist ist es so, dass die Fotografierten die Aufmerksamkeit mögen. Das, was sie tun, wird in diesem Moment von einer anderen Person wahrgenommen und gewinnt dadurch an Wichtigkeit. Das freut fast alle.

FABIAN HÄFELI, HOW DOES THE CUISINE IN CAPE TOWN DIFFER FROM THE CUISINE HERE?

South Africa thrives from contrasts. The upscale haute cuisine restaurants are located in the city centre and are no different than those in any other large cities. And then there are the ones in the townships, where everything is a bit different ...

HOW?

There's generally a butcher shop on the corner, where you buy a piece of meat. You bring this into the restaurant, where it will be grilled. The chef makes note of which piece of meat you brought. And after about ten minutes you fetch it and eat it in front of the kitchen, where there are tables and chairs. There might be 80 other people sitting there as well, eating the meat they also brought from the butcher. These might be cuts that we are familiar with in Switzerland, but they might also be parts of wombats, zebras, or gnus, all very popular foods.

WHAT IS YOUR TAKE ON THE LOCAL INHABITANTS?

The people of Cape Town are full of vitality and are eager to help. But they want something in return. For example, I wanted to photograph the cook in that township restaurant I just mentioned. He said that he's a professional, and therefore wanted a bottle of water as payment. I brought him three, and he let me photograph him.

HOW DID PEOPLE OTHERWISE REACT TO YOUR CAMERA?

It's mostly the case that the people being photographed like the attention. Their activity is being noticed by another at this moment, which gives it importance. That makes almost everyone happy.

www.fabianhaefeli.ch



HOU SILINDERS
VASGEKETTOING
KEEP
CYLINDERS
CHAINED
GCINA ISILINDA
ZIBOTSHWE

















**The
Perfect
Photo**

Arbeiten Sie mit indirekten Lichtquellen. Wollen Sie beispielsweise einen Teller fotografieren, stellen Sie ihn in den Schatten einer weissen Mauer, auf welche die Sonne scheint und die das Licht reflektiert.

Work with indirect light sources. If you wish to photograph a plate, for example, place it in the shade of a white wall on which the sun is shining and which reflects the light.



HTW Chur



Hochschule für Technik und Wirtschaft
University of Applied Sciences

Erlebnisse für
morgen gestalten

Bachelorstudienrichtung

Service Design

Bachelor of Science
Teilzeit-
studium
in Tourismus

Ein neues Berufsbild entsteht: Als Service Designerin oder Service Designer schaffen Sie Kundenerlebnisse im Tourismus oder in der Dienstleistungsindustrie. Sie arbeiten in der Prozessentwicklung, der Gästeführung oder im Event Management und optimieren Onlinelösungen, Apps, Ticketsysteme und andere Kommunikationskanäle.

Machen Sie sich fit für die beruflichen Herausforderungen von morgen mit dem Teilzeitstudium Service Design!

Weitere Informationen und Anmeldung:
htwchur.ch/servicedesign

Infoanlässe:

23.10.2018 in Basel
17.11.2018 in Chur (Infotag)
4.12.2018 in Zürich
6.12.2018 in Chur (Open Day)
18.12.2018 in St.Gallen